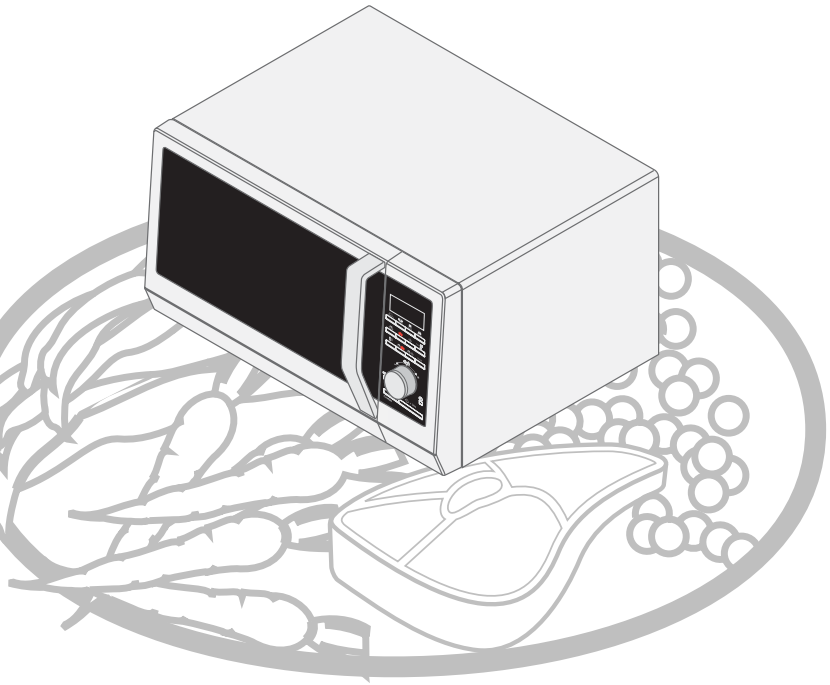
SAMSUNG

فرن الميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

CE137N / CE137NM
CE137NE / CE137NM



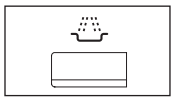
دليل الكشف "السريع" ٢
استخدم ميزة "التنظيف بالبخار" (CE137NEM / CE137NE فقط) ٢
لوحة التحكم ٣
الفرن ٤
الأدوات الإضافية ٤
استخدام كتيب الإرشادات ٥
احتياطات السلامة ٥
تركيب فرن الميكروويف ٦
ضبط الوقت ٧
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ٧
كيفية عمل فرن الميكروويف ٧
ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة ٨
الطهي/التسخين ٨
مستويات الطاقة واختلافات الأوقات ٩
إيقاف عملية الطهي ٩
ضبط مدة الطهي ٩
استخدام ميزة Auto Cook (الطهى التلقائي) ١٠
استخدام ميزة Auto Reheat (التسخين الأوتوماتيكي) ١١
استخدام ميزة Power Defrost (إذابة التجميد السريعة) ١٢
الطهي على مراحل متعددة ١٣
التسخين السريع للفرن ١٣
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة ١٤
استخدام ميزتا Auto Steam (الطهي التلقائي بالبخار) / Crusty Cook (التحمير)
(CE137NEM / CE137NE فقط) ١٥
استخدام وظيفة Manual Steam Cook (الطهي اليدوي بالبخار) (CE137NEM / CE137NE فقط) ١٧
استخدام وظيفة Manual Crusty Cook (التحمير اليدوي) (CE137NEM / CE137NE فقط) ١٩
استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل (CE137NEM / CE137NM فقط) ٢١
الطهي بالطريقة العادية ٢٣
عملية الشي ٢٣
اختيار وضع جزء التسخين ٢٤
اختيار الملحقات ٢٤
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معا ٢٤
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ٢٥
استخدم ميزة Deodorize (التخلص من الروائح) (CE137N / CE137NM فقط) ٢٥
تأمين فرن الميكروويف ٢٥
إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه ٢٥
استخدم ميزة Memory Cook (الطهي باستخدام الذاكرة) (CE137N/ CE137NM فقط) ٢٦
وظيفة Manual Stop Turntable (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار) ٢٦
دليل أدوات الطهي ٢٧
دليل الطهي ٢٨
تنظيف فرن الميكروويف ٣٦
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ٣٧
المواصفات الفنية ٣٧

Code No. : DE68- 03739A

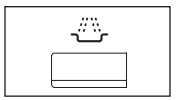
AR

دليل الكشف "السريع"

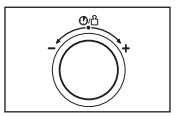
طهي بعض الطعام



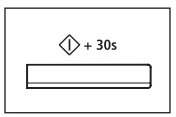
١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط على زر **(الميكروويف) Microwave** ( ).



٢. اضغط على زر **(Microwave) الميكروويف** ( ) حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.

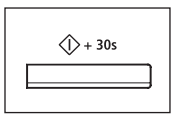


٣. حدد وقت الطهي بلف **(مفتاح القرص) dial knob** حسب الحاجة.



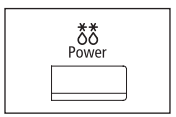
٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).
النتيجة: يبدأ الطهي
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

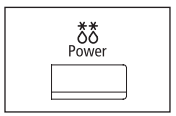


اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر **30s+** (٣٠+ **ثانية**) مرة أو أكثر للزيادة بمقدار ٣٠ ثانية أخرى كما ترغب في الزيادة.

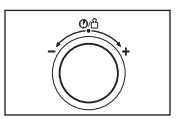
تشغيل ميزة إذابة التجميد السريعة لبعض أنواع الطعام



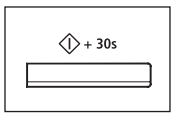
١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر **Power Defrost (إذابة التجميد السريعة)** ( ).



٢. حدد فئة الطعام بالضغط على الزر **Power Defrost (إذابة التجميد السريعة)** ( ) حتى يتم تحديد الفئة التي تريدها.



٣. حدد الوزن بواسطة لف **dial knob (مفتاح القرص)** حسب الحاجة.

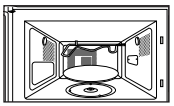


٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** ( ).
النتيجة: تبدأ عملية إذابة التجميد
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

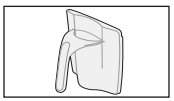
استخدم ميزة "التنظيف بالبخار" (CE137NE / CE137NEM فقط)

يغلف البخار الذي يصدر من نظام (steam clean التنظيف بالبخار) سطح تجويف الفرن. بعد استخدام وظيفة steam clean (التنظيف بالبخار)، يمكنك بسهولة تنظيف تجويف الفرن.

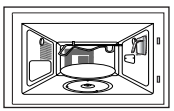
- يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تماماً. (درجة حرارة الغرفة)
- استخدم الماء العادي فقط، ولا تستخدم الماء المقطر.
- يفضل استخدام وظيفة التخلص من الروائح بعد استخدم ميزة التنظيف بالبخار.
- في حالة فتح الباب أثناء هذه العملية، يظهر المؤشر.
"E-47" (ترتفع درجة حرارة الماء الموجودة بالفرن بشكل كبير نتيجة استخدام وظيفة التنظيف بالبخار.)



١. افتح الباب.



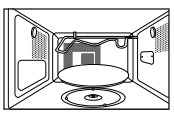
٢. قم بملء إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد.
(يكون مقدار الماء حوالي ٣٠ مللي.)



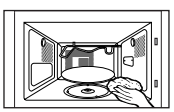
٣. ضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.

٤. أغلق الباب.

٥. اضغط على الزر **Steam clean (التنظيف بالبخار)** ( ).
(يعمل مصباح (مصدر طاقة) الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)



٦. افتح الباب.



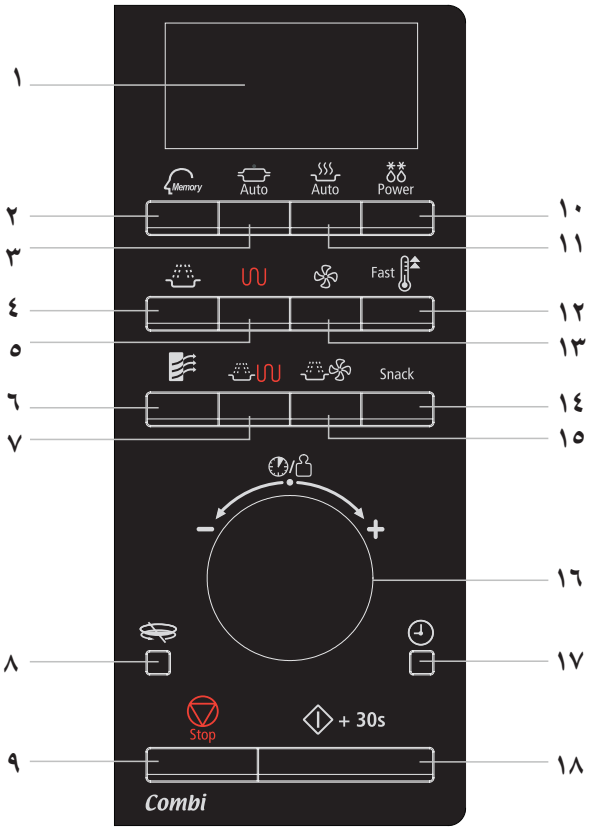
٧. قم بتنظيف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.

تحذير !

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع **Steam Clean (تنظيف بالبخار)**.
- عند طهي الأطعمة غير السائلة، قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

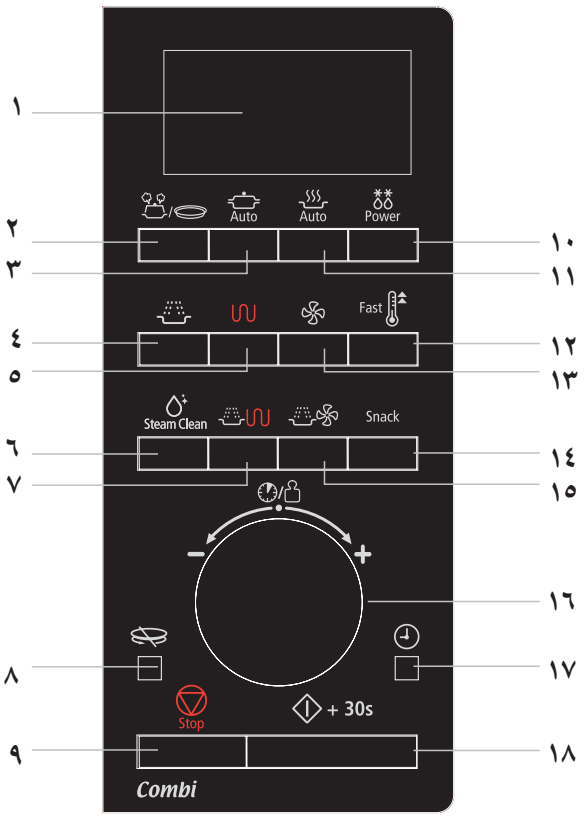
لوحة التحكم

الطراز: CE137NM /CE137N



١. DISPLAY (عرض)
٢. MEMORY BUTTON (زر الذاكرة)
٣. AUTO COOK FEATURE BUTTON (زر ميزة الطهي التلقائي)
٤. MICROWAVE BUTTON (زر ميكروويف)
٥. GRILL BUTTON (زر الشواية)
٦. DEODORIZE BUTTON (زر التخلص من الروائح)
٧. MICROWAVE+GRILL BUTTON (زر الميكروويف + الشواية)
٨. TURNTABLE ON/OFF BUTTON (زر تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار)
٩. STOP / CANCEL BUTTON (زر إيقاف / إلغاء)
١٠. POWER DEFROST FEATURE BUTTON (زر ميزة إذابة التجميد السريعة)
١١. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON (زر ميزة إعادة التسخين الآلي)
١٢. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON (زر تحديد التسخين المسبق السريع)
١٣. CONVECTION BUTTON (زر الطهي بالطريقة العادية)
١٤. SNACK BUTTON (زر الوجبات الخفيفة)
١٥. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON (زر ميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)
١٦. (Cook time, Weight and DIAL KNOB (serving size) (مفتاح القرص) (وقت الطهي، الوزن، كمية الطعام)
١٧. CLOCK SETTING BUTTON (زر ضبط الساعة)
١٨. START / +30S BUTTON (زر تشغيل/+٣٠ ثانية)

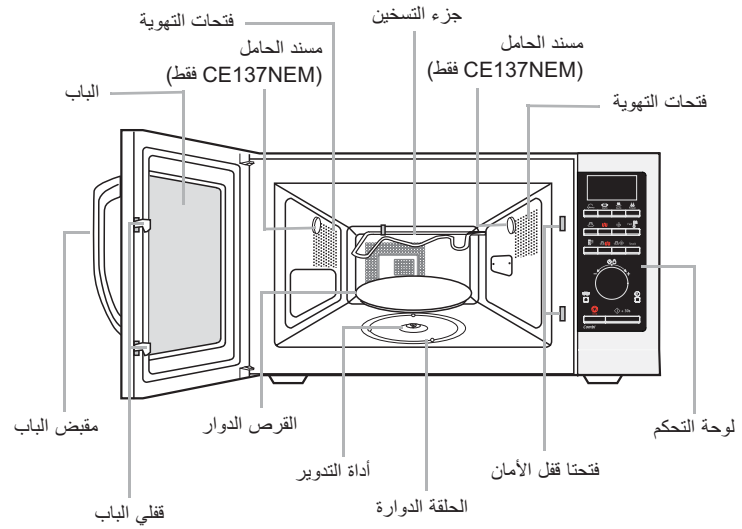
الطراز: CE137NE /CE137NEM



١. DISPLAY (عرض)
٢. استخدام ميزتا Auto Steam (الطهي التلقائي بالبخار) / Crusty Cook (التحمير)
٣. AUTO COOK FEATURE BUTTON (زر ميزة الطهي التلقائي)
٤. MICROWAVE BUTTON (زر ميكروويف)
٥. GRILL BUTTON (زر الشواية)
٦. الزر STEAM CLEAN (التنظيف بالبخار)
٧. MICROWAVE+GRILL BUTTON (زر الميكروويف + الشواية)
٨. TURNTABLE ON/OFF BUTTON (زر تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار)
٩. STOP / CANCEL BUTTON (زر إيقاف / إلغاء)
١٠. POWER DEFROST FEATURE BUTTON (زر ميزة إذابة التجميد السريعة)
١١. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON (زر ميزة إعادة التسخين الآلي)
١٢. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON (رز تحديد التسخين المسبق السريع)
١٣. CONVECTION BUTTON (زر الطهي بالطريقة العادية)
١٤. SNACK BUTTON (زر الوجبات الخفيفة)
١٥. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON (زر ميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)
١٦. (Cook time, Weight and DIAL KNOB (serving size) (مفتاح القرص) (وقت الطهي، الوزن، كمية الطعام)
١٧. CLOCK SETTING BUTTON (زر ضبط الساعة)
١٨. START / +30S BUTTON (زر تشغيل/+٣٠ ثانية)

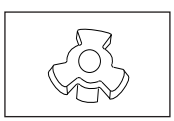
AR

الفرن

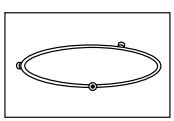


الأدوات الإضافية

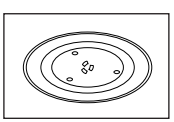
يتم تزويدك بالعديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



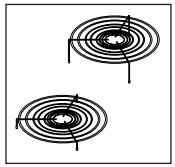
١. **أداة التدوير:** يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.
الغرض: تقوم أداة التدوير بتدوير القرص الدوار.



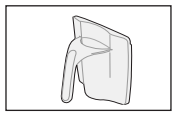
٢. **الحلقة الدوارة:** يتم وضعها في وسط الفرن.
الغرض: تدعم الحلقة الدوارة القرص الدوار.



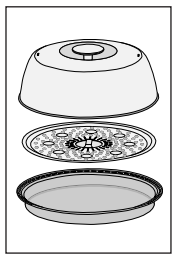
٣. **القرص الدوار:** يتم وضعه فوق الحلقة الدوارة مع وضع مركزه فوق أداة التدوير.
الغرض: يعتبر القرص الدوار السطح الأساسي للطهي، ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



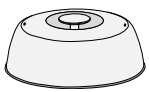
٤. **حاملان معدنيان (الحامل العلوي والحامل السفلي):** يتم وضعهما على القرص الدوار.
النتيجة: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنين في الشي والطهي بالطريقة العادية والطهي المجمع.**



٥. **إناء ماء التنظيف،** يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.
(CE137NEM / CE137NE فقط)
النتيجة: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.



٦. **وحدة الطهي بالبخار / طبق التحمير،** يتم وضعهما على القرص الدوار.
(CE137NEM / CE137NE فقط)
النتيجة: تستخدم وحدة الطهي بالبخار في الطهي بالبخار.
يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام بشكل أفضل في وضع الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي والشي، كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر المحلاة والبيتزا.


الإستنلس الغطاء

صينية الطهي بالبخار

طبق الطهي بالبخار / التحمير

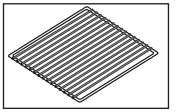
تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر.
فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام.
إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- يجب استخدام وحدة الطهي بالبخار في وضع **"Auto steam / Crusty cook الطهي التلقائي بالبخار / التحمير)** (🍲/🥧): **"S-1 إلى S-5"**.
- يجب استخدام طبق التحمير في وضع **"Auto steam / Crusty cook (الطهي التلقائي بالبخار / التحمير)** (🍲/🥧): **"C-1 إلى C-5"**.

تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

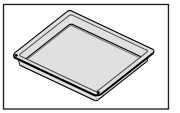
AR

الأدوات الإضافية (تابع)



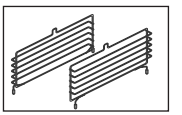
٧. **الحامل المعدني المربع**، يتم وضعة على داعم الحوامل. (CE137NM/ CE137NEM فقط)

الغرض: يستخدم **الحامل المعدني** المربع للطهي بالطريقة العادية (راجع صفحة ٢١).



٨. **الصينية المعدنية المربعة**، يتم وضعها على داعم الحوامل. (CE137NM/ CE137NEM فقط)

الغرض: يستخدم **الحامل المعدني** المربع للطهي بالطريقة العادية (راجع صفحة ٢١).



٩. **داعم الحوامل**، يتم وضعهما في كل من الجانبين الأيمن والأيسر من الفرن. (CE137NM /CE137NEM فقط)

الغرض: يستخدم **الحامل المعدني** المربع للطهي بالطريقة العادية. (راجع صفحة ٢١).

استخدام كتيب الإرشادات

شكراً لشرائك فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك الكثير من المعلومات المفيدة المتعلقة بالطهي باستخدام فرن الميكروويف الجديد:

- **احتياطات السلامة**
- **الأدوات الإضافية وأدوات الطهي**
- **تلميحات مفيدة للطهي**

ستجد داخل الغطاء دليل الكشف السريع الذي يشرح ثلاث عمليات طهي أساسية:

- **الطهي (وضع الميكروويف)**
- **فك التجميد**
- **إضافة مدة ٣٠ ثانية إضافية إذا كان الطبق لم يكتمل طهيه بالشكل الملائم أو كان يحتاج إلى تسخين**

كما يوجد في نهاية الكتيب رسوم توضيحية للفرن ولوحة التحكم، حتى تتمكن من التعرف على الأزرار بسهولة.

تستخدم الرسوم التوضيحية الموجودة في قسم إجراءات خطوة بخطوة رمزين مختلفين.

هام

ملاحظة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف

قد ينتج عن عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) لا يجب تحت أي ظرف من الظروف تشغيل الفرن عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) يحظر وضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الخارجي أو السماح بتراكم فضلات الطعام أو المنظّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستَخدام قطعة قماش مبللة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:
(١) الباب (تعرضه للثني)
(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)
(٣) قفلي الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) لا يجب ضبط الفرن أو إصلاحه بواسطة أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهل ومدرّب لدى الشركة المصنعة.

احتياطات السلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.
اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.
قبل طهي الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف، الرجاء التأكد من اتخاذ احتياطات السلامة التالية.

- استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف فقط؛
يحظر استخدام أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو الماسكات المعدنية والشوك، وما إلى ذلك. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية.
السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.
- عند تسخين الأطعمة في أوانٍ بلاستيكية أو ورقية، احرص على مراقبة الفرن لاحتمال اشتعالها؛ ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الورق أو الملابس.
- تتطلب الكميات الصغيرة من الطعام مدة طهي أو تسخين أقل.
إذا تم استخدام الأوقات المعتادة، فقد يتعرض الطعام لسخونة زائدة ومن ثم يحترق.
- في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربائي واحتفظ بباب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛
- قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها، لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني؛ لمنع حدوث مثل هذا الموقف
انتظر دوماً مدة قدرها ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة.
قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، والتقليب "دومًا" بعد التسخين.
في حالة تعرضك للاصابة بالحروق، اتبع إرشادات الإسعافات الأولية التالية:
  * اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل.
  * قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي.
  * لا تقم بوضع كريم أو زيت أو غسول على الحرق.
- **لا تقم أبداً** بملء الآنية حتى أعلاها واستخدم آنية يكون قطرها الأعلى أوسع من قطرها الأسفل لتجنب فوران السائل. قد تتعرض أيضاً الزجاجات ذات العنق الضيق للكسر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
لا تقم أبداً بتسخين زجاجات الرضاعة والسدادة المطاطية عليها، حيث أنها قد تنفجر إذا تم تسخينها أكثر من اللازم.
- يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛
- يحظر سلق البيض وتسخين البيض المسلوق دون تقشيره لأنه قد ينفجر حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛
كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، الخ.
- يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛
- يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام؛
- **لا تقم** بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق. قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن.
فقد ينتج عن ذلك ارتفاع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وإيقاف تشغيله تلقائياً. ويظل الفرن غير قابل للاستخدام حتى يبرد بالقدر الكافي.
- **استخدم دوماً** قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة غير المقصودة بالحروق.

احتياطات السلامة (تابع)

- **يحظر لمس** أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن يبرد.
- لا تقم بوضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء، واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.
يحظر تشغيل الجهاز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي أو المقبس الخاص به.
- قف على مسافة ذراع من الفرن عند فتح الباب.
السبب: قد يتسبب الهواء الساخن أو البخار في إصابتك بالحروق.
- قد تلاحظ صوت "طقطقة" أثناء التشغيل (لاسيما عندما يقوم الفرن بفك تجميد الطعام).
السبب: يصدر هذا الصوت عند تغيير مقدار الطاقة الكهربائية الناتجة، وهو أمر طبيعي.
- **يحظر** تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً. سيتم فصل التيار الكهربائي عن الفرن تلقائيًا لدواعي السلامة. يمكنك تشغيله بشكل عادي بعد تركه لمدة ٣٠ دقيقة بدون عمل.
يفضل دوماً ترك كوب من الماء داخل الفرن. حيث يقوم الماء بامتصاص أشعة الميكروويف في حالة تشغيله بطريق الخطأ وهو فارغ.
- يجب عدم وضع فرن الميكروويف في خزانة.

هام

- لا يجب السماح للأطفال **مطلقاً** باستخدام فرن الميكروويف أو العبث به. ولا يجب تركهم بالقرب منه دون مراقبة أثناء استخدامه. كذلك لا يجب وضع الأشياء التي تكون موضع اهتمام من الأطفال أو إخفاؤها فوق الفرن مباشرة.
- هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للاشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.
- **لا تستخدم** منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن فقد تؤدي إلى خدش السطح مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج (إن وجد).

تحذير:

في حالة تعرض الباب أو قفلي الباب للتلف، لا يجب تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.

تحذير:

يحظر على أي شخص غير الشخص المختص بأعمال الصيانة أن يقوم بأي خدمات أو عمليات إصلاح تتضمن إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف حتى لا يعرض نفسه للخطر.

تحذير:

لا يجب تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للتفتق.

تحذير:

يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطاء التعليمات المناسبة بحيث يتمكن الطفل من استخدام الفرن بطريقة آمنة ويتفهم جيداً المخاطر التي قد يتعرض لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.

تحذير:

عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.

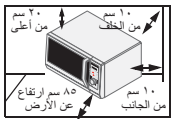
تحذير:

قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال الصغار عن الفرن.

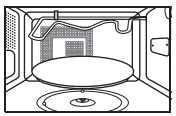
- لأسباب تتعلق بالسلامة لا تنظف الجهاز بالبخار أو بمنظف ذي ضغط عال.

تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مستوي يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قوياً بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.



١. عند تركيب الفرن، تأكد من وجود تهوية جيدة للفرن وترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف وعند جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف الموجودة داخل الفرن.
قم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
تأكد من دوران القرص الدوار بحرية.

٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مقبس التيار الكهربائي ويسهل توصيله.

إذا تعرض سلك الطاقة للتلف، يجب استبداله بسلك أو وحدة من نوعية خاصة توفرها الشركة المصنعة أو مركز الخدمة التابع لها.
لسلامتك الشخصية، قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٢٠ فولت وتردد قدره ٦٠/٥٠ هرتز في حالة تلف كبل التيار الكهربائي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة، على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن، وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

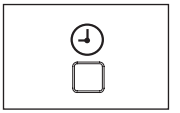
AR

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمنة. عند إمداد الطاقة تظهر الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" أوتوماتيكيًا على الشاشة. الرجاء ضبط الوقت الحالي.

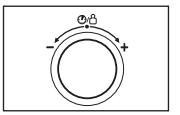
- **عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى**
- **بعد انقطاع التيار الكهربائي**

لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

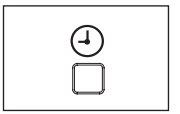


١. **لعرض الوقت بالتنسيق...** **ثم اضغط على الزر** 🕘

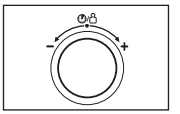
تنسيق ١٢ ساعة	مرة
تنسيق ٢٤ ساعة	مرتان



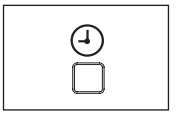
٢. قم بلف مفتاح القرص لتحديد قيمة للساعة.



٣. اضغط على الزر 🕘 .



٤. لف **مفتاح القرص** لتحديد قيمة للدقائق.



٥. عندما يتم عرض الوقت الصحيح، اضغط على الزر مرة أخرى لبدء تشغيل الساعة.

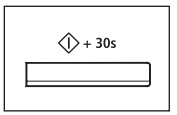
النتيجة: يظهر الوقت أثناء عدم استخدام فرن الميكروويف.

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا ساورتك أية شكوك، الرجاء الرجوع إلى القسم المعنون بـ "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في صفحة.

يجب توصيل الفرن بالمقبس المناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪ – ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن. ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



اضغط الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق، بواسطة ضغط الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين الماء لمدة ٥–٤ دقائق. يجب أن يصل الماء عند ذلك إلى نقطة الغليان.

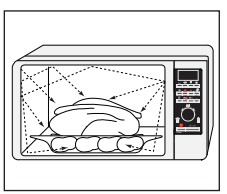
كيفية عمل فرن الميكروويف

إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهربية مغناطيسية عالية التردد، تعمل الطاقة المنبعثة عنها على طهي الطعام أو تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- **فك التجميد**
- **إعادة التسخين**
- **الطهي**

عملية الطهي



١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة الماجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.

٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق ا بوصة (٢.٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار انتقال الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن، لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ماذا تفعل في حالة الشك في عمل الفرن أو في حالة مصادفة مشكلة

يستغرق دوماً التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه، حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

◆ تعد الأمور التالية أموراً طبيعية.
- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- انعكاس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث البخار من حول الباب والفتحات

◆ لم يتم طهي الطعام على الإطلاق
- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح أو قمت بالضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربائية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربائي؟

◆ الطعام زائد النضج أو نيئ.
- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

◆ تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)
- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو أداة معدنية أخرى داخل الفرن؟
- هل ورق الألمونيوم قريب جداً من الجدران الداخلية؟

◆ يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون
- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون والراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمراً عادياً.
  * الحل: ضع الفرن بعيداً عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن، قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  * الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

◆ تظهر الرسالة "E - 24"
- يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائياً قبل التسخين الزائد لفرن الميكروويف. يجب الضغط على المفتاح "Stop/Cancel" (إيقاف/إلغاء) للاستفادة من وضع التهيئة في حالة تنشيط الرسالة "E - 24".

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة، اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء محلي تابع لشركة Samsung .
الرجاء قراءة المعلومات التالية؛
- **غالبًا ما يتم طباعة طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به على الجزء الخلفي من الفرن**
- **التفاصيل الخاصة بالضمان**
- **جهز شرحاً واضحاً للمشكلة**

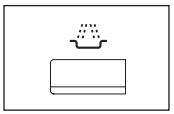
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG .

الطهي/التسخين

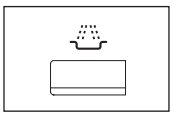
يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو تسخينه.

تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

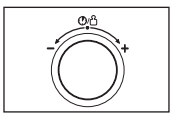
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغاً.



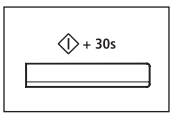
١. اضغط على زر **Microwave (الميكروويف)** ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الميكروويف)



٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على الزر **Microwave (الميكروويف)** ( ) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على مزيد من التفاصيل.



٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص.
النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط على زر **Start (تشغيل)** (⏀).
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:
◆ يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض الزر "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة مستوى الطاقة الحالي لتجويف الفرن، اضغط الزر **Microwave (الميكروويف)** ( ) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي، اضغط الزر **Microwave (الميكروويف)** ( ) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع :

يمكنك تسخين طبق ما لمدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط) من خلال الضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

AR

مستويات الطاقة واختلافات الأوقات

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام، وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته .

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	الطاقة الناتجة
عالي	١٠٠ ٪	٩٠٠ واط
متوسط عالي	٦٧ ٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠ ٪	٤٥٠ واط
متوسط منخفض	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
إذابة التجميد	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

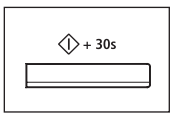
- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- ترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقتاً	افتح الباب. النتيجة: تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀).
كاملاً	اضغط على الزر **Stop** (**إيقاف**)(⏀). النتيجة: تتوقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب بإلغاء إعدادات الطهي، اضغط على الزر **Stop** (**إيقاف**)(⏀) مرة أخرى.

ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة وقت الطهي بالضغط على الزر "30+" ثانية (30s+) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بفتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي



لزيادة وقت الطهي، اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ثلاث دقائق، اضغط الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀) ست مرات.

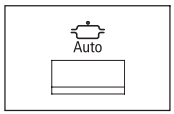
استخدام ميزة Auto Cook (الطهي التلقائي)

تتضمن/توفر وظائف الطهي التلقائي الأربع (Auto) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

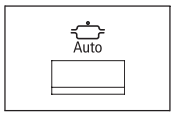
يمكنك ضبط كمية الطعام بواسطة لف مفتاح القرص.
يمكنك ضبط حجم الطعام بواسطة لف "مفتاح القرص الدوار".

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

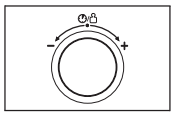
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



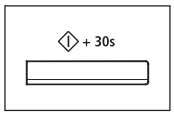
١. اضغط على الزر **Auto Cook (الطهي التلقائي)** (Auto).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بواسطة الضغط على زر **Auto Cook (الطهي التلقائي)** (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على زر **Start (تشغيل)** (+ 30s).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للاعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج الطهي التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يستخدم البرنامجان رقم ١ ورقم ٣ الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والشواية معاً.

ويستخدم البرنامج رقم ٢ الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.
ويستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة الميكروويف والطهي بالطريقة العادية وأشعة الميكروويف والشواية معاً.

الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. البطاطس المحشوة	٢ x ٢٠٠ جم ٤ x ٢٠٠ جم ٦ x ٢٠٠ جم	٤ – ٥ دقائق	احضر بطاطس ذات أحجام متساوية، يكون وزن حبة البطاطس الواحدة حوالي ٢٠٠ جرام. اغسل البطاطس واثقب قشرتها باستخدام شوكة. ضع حبتين من البطاطس متقابلتين و ٤ أو ٦ حبات على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٢. الدجاج المشوي	٧٠٠ جم ٩٠٠ جم ١١٠٠ جم ١٣٠٠ جم ١٥٠٠ جم ١٧٠٠ جم ١٩٠٠ جرام	٥ – ١٠ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضع الدجاج على الحامل السفلي مع وضع جزء الصدر للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٣. قطع الدجاج	٢٠٠–٣٠٠ جم ٤٠٠–٥٠٠ جم ٦٠٠–٧٠٠ جم ٨٠٠–٩٠٠ جم	٣ دقائق	امسح قطع الدجاج بالزيت والتوابل مثل الفلفل الأسود والملح والفلفل الحلو. ضعها على الحامل العلوي مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة.
٤. اللحم البقري/ لحم الضأن المشوي	٩٠٠–١٠٠٠ جم ١٢٠٠–١٣٠٠ جم ١٤٠٠–١٥٠٠ جم	١٠–١٥ دقائق	امسح اللحم البقري / الضأن بقليل من الزيت والتوابل (الفلفل فقط، يجب إضافة الملح بعد الشي). ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. قم بقلبها عندما يصدر الفرن صفارة. بعد أن يتم الشي وأثناء وقت الانتظار، يجب لف اللحم في ورق الألومنيوم.

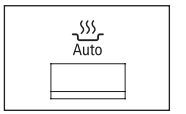
استخدام ميزة Auto Reheat (التسخين الأوتوماتيكي)

توفر ميزات إعادة التسخين الآلي(Auto) الأربع أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

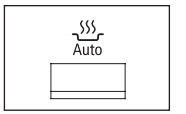
يمكنك ضبط كمية الطعام بواسطة لف مفتاح القرص.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

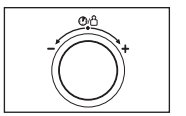
افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



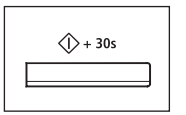
١. اضغط على الزر **Auto Cook** (**الطهي التلقائي**) (Auto).



٢. حدد نوع الطعام الذي تريد طهيه بالضغط على الزر **Auto Reheat** (**التسخين الأوتوماتيكي**) (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقاً.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على زر **Start** (**تشغيل**) (+30s).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للاعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي برامج التسخين التلقائي والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة. يعمل البرنامج رقم ١ و ٢ بطاقة الميكروويف فقط.

يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

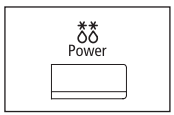
الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١. الوجبات الجاهزة (مثلجة)	٣٠٠–٣٥٠ جم ٤٠٠–٤٥٠ جم ٥٠٠–٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٢. الحساء/الصلصة (مثلجة)	٢٠٠–٢٥٠ مللي ٣٠٠–٣٥٠ مللي ٤٠٠–٤٥٠ مللي ٥٠٠–٥٥٠ مللي ٦٠٠–٦٥٠ مللي ٧٠٠–٧٥٠ مللي	٢ – ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته أثناء التسخين والانتظار. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٣. البيتزا (مجمدة)	٣٠٠ جم ٤٠٠ جم ٥٠٠ جم	–	ضع البيتزا المجمدة على الحامل العلوي.
٤. أرغفة الخبز (مجمدة)	١٠٠–١٥٠ جم (٢ قطع) ٢٠٠–٢٥٠ جم (٤ قطع) ٣٠٠–٣٥٠ جم (٦ قطع) ٤٠٠–٤٥٠ جم (٨ قطع)	٣–٥ دقائق	ضع ٢–٦ أرغفة خبز مجمدة على شكل دائرة على الحامل السفلي. ضع ٨ أرغفة خبز مجمد موزعة بالتساوي على الحاملين السفلي والعلوي. يناسب هذا البرنامج المخبوزات الصغيرة المجمدة مثل أرغفة الخبز وخبز السياباتا والخبز الفرنسي الصغير.

استخدام ميزة Power Defrost (إذابة التجميد السريعة)

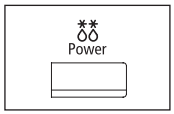
تمكنك ميزة "إذابة التجميد السريعة" (Power) من فك تجميد قطع الستيك وقطع اللحم واللحم المفروم وقطع الدجاج وقطع اللحم الكبيرة والدجاج والسمك والخبز والكيك. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

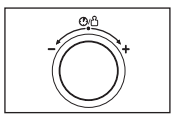
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



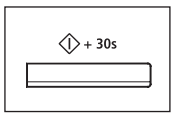
١. اضغط على الزر **Power Defrost (إذابة التجميد السريعة)** (Power).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Power Defrost (إذابة التجميد السريعة)** (Power). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقًا.

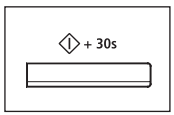


٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **dial knob (مفتاح القرص)**.



٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (+ 30s).

النتيجة:
- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية إذابة التجميد ليذكرك بقلب الطعام.



٥. اضغط الزر **Start (تشغيل)** (+ 30s) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يمكنك أيضًا فك التجميد عن الطعام يدويًا للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ وات. للحصول على المزيد من التفاصيل راجع الجزء "إذابة التجميد السريعة" في دليل الطهي صفحة ٣١.

يبين الجدول التالي برامج Power Defrost (إذابة التجميد السريعة) والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك في طبق خزفي.

	الكود / الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**قطع الاستيك/ قطع اللحم/ اللحم المفروم/ قطع الدجاج**	٢٠٠–١٢٠٠ جم	١٠–٦٠ دقائق	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب القطع. يناسب هذا البرنامج طهي قطع اللحم أو الدواجن المسطحة، مثل قطع الاستيك وقطع اللحم وأوراك الدجاج وصدور الدجاج أو البط واللحم المفروم.
٢.	**قطع اللحم الكبيرة**	٦٠٠–٢٠٠٠ جم	٢٠ – ٩٠ دقائق	قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع اللحم. يناسب هذا البرنامج قطع اللحم الكبيرة (اللحم، اللحم البقري، لحم الضأن) أو فخذ لحم الضأن.
٣.	**الدجاج**	٦٠٠–٢٠٠٠ جم	٢٠–٦٠ دقائق	قم بحماية أطراف أوراك وأجنحة الدجاج بورق الألومنيوم وضع صدر الدجاج إلى أسفل أولاً. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب قطع الدجاج. يناسب هذا البرنامج طهي دجاجة كاملة.
٤.	**السمك**	٢٠٠–٢٠٠٠ جم	٢٠–٥٠ دقائق	قم بحماية ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم. عندما يصدر الفرن صوت تنبيه، اقلب الأسماك. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٥.	**الخبز**	١٠٠–١٠٠٠ جم	٥–٢٠ دقائق	ضع شرائح الخبز في شكل أفقي على قطعة من ورق المطبخ واقلب قطه الخبز بمجرد أن يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة.
٦.	**الكيك**	١٠٠–١٥٠٠ جم	٥–٦٠ دقائق	ضع الكيك على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكعك المخبوز والكعك الإسفنجي وكعك الجبن والفطائر المحلاة والكعك المحشو بالكريمة. إلا أنه لا يناسب الجاتوه أو الكعك المغطى بالكريمة أو الشكولاته أو المغطى بالغطاء الثلجي.

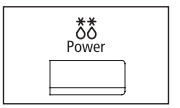
AR

الطهي على مراحل متعددة

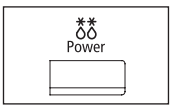
يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري، ومرحلة حمل حراري + ميكروويف، لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين السريع" في الطهي على مراحل متعددة). مثال: إذا كنت ترغب في إذابة تجميد الطعام بطريقة سريعة وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك إذابة تجميد دجاجة وزنها ١٫٨ كيلوجرام وطهيها على ثلاث مراحل:

- **فك التجميد**
- **الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة**
- **الشي لمدة ١٥ دقيقة**

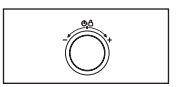
يجب أن تكون المرحلة الأولى هي إذابة التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي والشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين، ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).



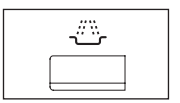
١. اضغط على الزر **Power Defrost** (**إذابة التجميد السريعة**) ( ).



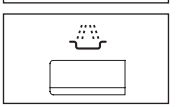
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Power Defrost** (**إذابة التجميد السريعة**) ( ).



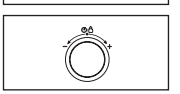
٣. حدد الوزن بلف "**مفتاح القرص**" عدد المرات المناسب (١٨٠٠ جرام كما هو موضح في المثال).



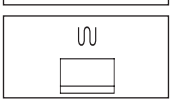
٤. اضغط على الزر **Microwave** (**ميكروويف**) ( ).



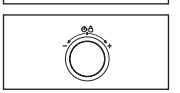
٥. عين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على الزر ( ) (**الميكروويف**) لتحديد مستوى الطاقة الملائم (٤٥٠ وات كما هو موضح في المثال).



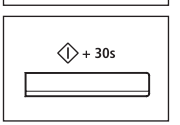
٦. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص.
(٣٠ دقيقة على سبيل المثال)



٧. اضغط على زر **Grill** (**الشواية**) ( ) .



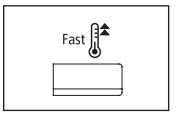
٨. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**
(١٥ دقيقة على سبيل المثال).



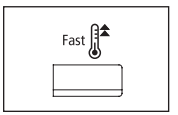
٩. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) ( ).
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.
ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

التسخين السريع للفرن

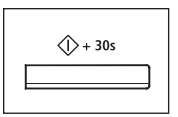
للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري، يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه.
عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة، يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.



١. اضغط على الزر **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة)



٢. اضغط على زر **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) ( ) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.



٣. اضغط على الزر **Star** (**تشغيل**) ( ).
النتيجة: تم تسخين الفرن مسبقًا وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.
◆ عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
◆ بعد ١٠ دقائق، يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

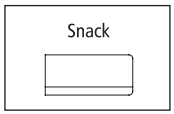
✉ في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً، يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) ( ).

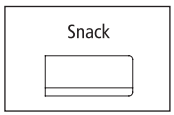
استخدام ميزة الوجبات الخفيفة

AR

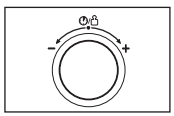
توفر ميزة الوجبات الخفيفة/وجبات الأطفال ستة برامج تلقائية لطهي الهامبورجر وشرائح الرافيلو الصغير وأجنحة الدجاج المجمدة شرائح البيتزا المجمدة والفشار وشرائح الذرة. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة يمكنك ضبط عدد الأطباق بلف "مفتاح القرص الدوار". ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار وأغلق الباب.



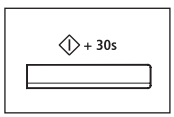
١. اضغط على الزر **Snack (وجبات خفيفة)**.



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **Snack (وجبات خفيفة)**. راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقًا.



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف مفتاح القرص.



٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (◇).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للاعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

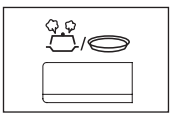
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي "برامج تلقائية" لأنواع الطعام والوجبات الخفيفة المفضلة لدى الأطفال وللأطعمة التي تكون على شكل أصابع. ويحتوي الجدول على الكميات ومدد الانتظار والتوصيات المناسبة الخاصة بكل برنامج. تستخدم البرامج ١ و ٢ و ٥ و ٦ طاقة الميكروويف فقط. ويستخدم البرنامج رقم ٣ أشعة الميكروويف والشواية معاً. ويستخدم البرنامج رقم ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

الكود	الطعام	الكمية	مدة الانتظار	التوصيات
١	الهامبورجر (مثلجة)	١٥٠ جرام (عدد ١ قطعة) ٣٠٠ جرام (٢ قطع)	١ – ٢ دقيقة	ضع الهامبورجر (رغيف خبز محشو بشريحة من اللحم البقري) أو البرجر بالجبن على ورق المطبخ. ضع ساندوتش الهامبورجر في وسط القرص الدوار، وضع اثنين آخرين متقابلين على القرص الدوار. بعد اكتمال التسخين أضف الخس وشرائح الطماطم والتوابل والخليط الذي تفضله.
٢	رافيولي صغير (مثلجة)	٢٠٠–٢٥٠ جم ٣٠٠–٣٥٠ جم	٣ دقائق	ضع رافيولي صغيرة مثلجة جاهزة في طبق بلاستيك مسموح باستخدامه في الميكروويف في وسط القرص الدوار. اثقب غطاء الوجبة الجاهزة أو قم بتغطية الطبق البلاستيكي بغطاء الميكروويف. قلب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها. يناسب هذا البرنامج الرافيلو والنودلز بالصلصة.
٣	أجنحة الدجاج المجمدة	٢٠٠–٢٥٠ جم ٣٠٠–٣٥٠ جم ٤٠٠–٤٥٠ جم	دقيقتان	ضع أجنحة الدجاج الجاهزة المجمدة أو الدبابيس الصغيرة (المتبلة والمطهية مسبقاً) على الحامل المعدني مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. ضعها على شكل دائرة مع ترك الجزء الأوسط خالياً. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه.
٤	وجبات البيتزا المجمدة	١٥٠ جرام (٤ – ٦ قطعة) ٢٥٠ جرام (٧–٩ قطعة)	–	ضع شرائح البيتزا المجمدة أو فطائر الكيش الصغيرة بشكلٍ متساو على الحامل.
٥	الفشار	١٠٠ جرام	–	استخدم الفشار المناسب للتحضير في فرن الميكروويف. اتبع إرشادات الشركة المصنعة لهذا المنتج وضع الكيس في وسط القرص الدوار. أثناء تشغيل هذا البرنامج ستتفتق حبات الذرة وسيزيد حجم العبوة. كن حذرًا عند إخراج العبوة الساخنة من الفرن وفتحها.
٦	شرائح التورتيلا	١٢٥ جرام	–	ضع رقائق الناتشو (شرائح التورتيلا) في طبق خزفي مسطح. ضع ٥٠ جرام من الجبن الشيدر المبشور والتوابل على السطح. ضع الطعام على القرص الدوار.

استخدام ميزتا Auto Steam (الطهي التلقائي بالبخار) / Crusty Cook (التحمير) (CE137NEM / CE137NE فقط)

توفر ميزة الطهي بالبخار/ الطهي بالتحمير(⬭/) أوقات طهي مبرمجة مسبقاً. لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة. يمكنك ضبط حجم التقديم عن طريق لف القرص الدوار. أولاً ضع الطعام في منتصف القرص الدوار ثم أغلق الباب.

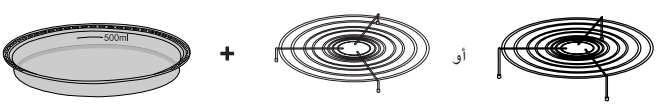


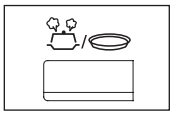
١. اضغط الزر **Auto Steam / Crusty Cook** (**الطهي التلقائي بالبخار/ الطهي بالتحمير**) (⬭/).

استخدام الوضع والإناء

١. الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5

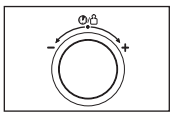
١. الطهي التلقائي بالتحمير: C-1 إلى C-5



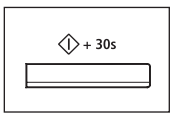


٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بضغط الزر **Auto Steam / Crusty COOK** (**الطهي التلقائي بالبخار/الطهي بالتحمير**) (⬭/) راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقًا.

- الطهي التلقائي بالبخار: S-1 إلى S-5
- الطهي التلقائي بالتحمير: C-1 إلى C-5



٣. حدد كمية الطعام المراد طهيه بلف **مفتاح القرص**.



٤. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للاعداد المبرمج مسبقاً الذي حددته.

◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر. فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها. عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام. إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- يجب استخدام وحدة الطهي بالبخار في وضع **"Auto steam / Crusty cook** (**الطهي التلقائي بالبخار / التحمير**) (⬭/): **S-1** إلى **S-5"**.
- يجب استخدام طبق التحمير في وضع **"Auto steam / Crusty cook** (**الطهي التلقائي بالبخار / التحمير**) (⬭/): **C-1** إلى **C-5"**.
- تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير. ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

قم بتنظيف طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء النظيف.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف الطهي بالبخار / طبق التحمير في غسالة الأطباق.

استخدام ميزتا Auto Steam (الطهي التلقائي بالبخار) / Crusty Cook (التحمير) (CE137NEM / CE137NE فقط) (تابع)

يبين الجدول التالي برامج الطهي بالبخار / الطهي بالتحمير والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.
يمكن فقط استخدام هذه البرامج معاً مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير. يمكن استخدام البرامج رقم S-1 إلى S-5 مع وحدة الطهي بالبخار، واستخدام البرنامج رقم C-1 إلى C-5 مع طبق التحمير (طبق وحدة الطهي بالبخار) فقط.

بالنسبة لبرامج الطهي بالبخار (S-1 إلى S-5) يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه. تعد هذه البرامج مناسبة للطعام متوسط الحجم أو قطع الطعام. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة الحجم من الطعام، احتفظ بها مغطاة واتركها لمدة ٢ –٥ دقائق بعد الطهي.
عند طهي شرائح رفيعة جداً من الطعام، أو خضروات للطهي ناعمة ، ننصح بإنهاء عملية الطهي التلقائي قبل انتهاء الوقت بمقدار ٢ –٣ دقائق، من خلال الضغط على زر إيقاف التشغيل.
يتم تشغيل هذه البرامج باستخدام طاقة الميكروويف فقط.

الكود	الطعام	الكمية	إعداد الأدوات الإضافية	التوصيات
S-1	خضروات على شكل شرائح	٢٠٠–٥٠٠ جم	"وحدة الطهي بالبخار" بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها ثم قطعها إلى شرائح أو إلى قطع متساوية الحجم. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار وأضف الخضروات وقم بتغطيتها بالغطاء الإستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات المقطعة إلى قطع متوسطة الحجم مثل البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح.
S-2	خضروات كاملة	٢٠٠–٨٠٠ جم	"وحدة الطهي بالبخار" بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل الخضراوات ونظفها بالماء. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار وأضف الخضروات وقم بتغطيتها بالغطاء الإستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج الخضراوات الكاملة مثل الذرة، والخرشوف والقرنبيط الكامل والبطاطس الصغيرة والكرنب المقطع إلى أرباع.
S-3	شرائح السمك	١٠٠–٦٠٠ جم	"وحدة الطهي بالبخار" بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل شرائح السمك الفيليه ونظفها بالماء. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار، وأضف شرائح السمك جنباً إلى جنب. يمكنك إضافة الملح والأعشاب ومن ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون. قم بتغطيتها بالغطاء الإستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يناسب هذا البرنامج شرائح السمك الفيليه مثل السمك الأحمر اللون والبولق والقد.
S-4	البيض المسلوق	١٥٠–٥٠٠ جم	"وحدة الطهي بالبخار" بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. أدخل صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار. اثقب عدد ٣ إلى ٨ بيضات طازجة كل منها حوالي ٦٠ جرام (متوسطة الحجم) وضعها في التجويفات الصغيرة للصينية. قم بالتغطية بواسطة الغطاء الاستنلس وضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. بعد طهيها بالبخار اتركها لمدة ٢–٥ دقائق.
S-5	صدور الدجاج	١٠٠–٦٠٠ جم	"وحدة الطهي بالبخار" بالإضافة إلى ٥٠٠ مللي من الماء البارد	اغسل شرائح صدور الدجاج ونظفها بالماء. صب نصف لتر من الماء في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. يمكنك إضافة الأعشاب والتوابل إلى الماء. قم بإدخال صينية الطهي بالبخار في طبق الطهي بالبخار، وأضف صدور الدجاج على شكل دائرة وقم بتغطيتها بالغطاء الإستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار.

استخدام ميزتا Auto Steam (الطهي التلقائي بالبخار) / Crusty Cook (التحمير) (CE137NEM / CE137NE فقط) (تابع)

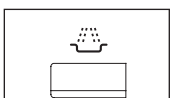
قبل استخدام برامج الطهي بالتحمير (C-1 to C-5) قم بتسخين طبق التحمير باستخدام وضع ٦٠٠ واط + الشواية أو ٦٠٠ واط جرد ٢٥٠+ مئوية لمدة ٣–٥ دقائق على القرص الدوار، الرجاء إتباع الإرشادات. تعمل هذه البرامج بأوضاع الميكروويف والشواية والطهي بالطريقة العادية. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراج الطعام منه.

الكود	الطعام	الكمية	إعداد الأدوات الإضافية	التوصيات
C-1	**البيتزا المجمدة** (–١٨ درجة مئوية)	٢٠٠ جرام ٣٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	طبق التحمير ٦٠٠ واط + الشواية لمدة ٥ دقائق	قم بتسخين طبق التحمير بطاقة ٦٠٠ وات + الشواية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
C-2	**لفات سبرنج صغيرة مجمدة** (–١٨ درجة مئوية)	١٢٥ جرام (٥ قطع) ٢٥٠ جرام (١٠ قطع)	طبق التحمير التسخين ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق	قم بتسخين طبق التحمير بطاقة ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع لفات السبرنج على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل السفلي.
C-3	**الخبز الفرنساوي المجمد** (–١٨ درجة مئوية)	١٥٠ جرام (عدد ١ قطعة) ٢٥٠ جرام (٢ قطع)	طبق التحمير التسخين ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق	قم بتسخين طبق التحمير بطاقة ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضع قطعة خبز في وسط طبق التحمير، وضع قطعتي الخبز إلى جانب بعضهما البعض على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل السفلي. يناسب هذا البرنامج الخبز الفرنساوي المحشو (مثلاً بالخضراوات واللحم والجبن).
C-4	**قطع الدجاج المجمدة** (–١٨ درجة مئوية)	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	طبق التحمير التسخين ٦٠٠ واط + الشواية لمدة ٣ دقائق	قم بتسخين طبق التحمير بطاقة ٦٠٠ وات + الشواية لمدة ٣ دقائق على القرص الدوار. امسح طبق التحمير بملعقة كبيرة من الزيت. وقم بتوزيع قطع الدجاج بشكل متساو على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. اقلب القطع عندما يصدر الفرن صوت تنبيه. اضغط زر التشغيل لمتابعة الطهي.
C-5	**المقبلات المحمدة** (–١٨ درجة مئوية)	١٥٠ جرام (٤ – ٥ قطع) ٣٠٠ جرام (٨ – ٩ قطع)	طبق التحمير التسخين ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق	قم بتسخين طبق التحمير بطاقة ٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية لمدة ٥ دقائق على القرص الدوار. ضعها على شكل دائرة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل السفلي.

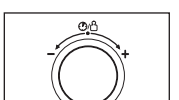
استخدام وظيفة Manual Steam Cook (الطهي اليدوي بالبخار) (CE137NEM / CE137NE فقط)

مع استخدام وحدة الطهي بالبخار، لا يمكنك فقط طهي الطعام تلقائياً بالبخار، بل يمكنك أيضاً الطهي يدوياً بالبخار بالرجوع إلى جدول الطهي اليدوي بالبخار الموجود على الجانب الأيمن. يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام يدوياً بالبخار.
تأكد دوماً من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.
ضع وحدة الطهي بالبخار (مع الطعام) أولاً في وسط القرص الدوار. ثم أغلق الباب.

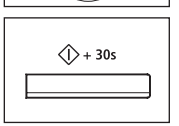
استخدام الإناء.



١. اضغط على زر **Microwave** (**الميكروويف**) (⏦) .
النتيجة: يظهر المؤشر ٩٠٠ وات وهي طاقة الطهي القصوى:
حدد مستوى الطاقة المناسب بواسطة ضغط الزر ⏦ مرة أخرى إلى أن يتم عرض مستوى الطاقة المطلوب والمقدر بالواط.
حدد مستوى الطاقة (٩٠٠ واط) الموجود بدليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية.



٢. حدد وقت الطهي بلف "**مفتاح القرص**" **(dial knob)** حسب الحاجة.
حدد وقت الطهي بالرجوع إلى وقت الطهي الموضح في دليل الطهي اليدوي بالبخار في الصفحة التالية.



٣. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀).
النتيجة: يضئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران.
١) تبدأ عملية الطهي وعند انتهائها يُصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات.
٢) يصدر الفرن إشارة تذكير بانتهاء الطهي ثلاث مرات (مرة كل دقيقة).
٣) يتم عرض الوقت الحالي مرة أخرى.

استخدام وظيفة Manual Steam Cook (الطهي اليدوي بالبخار) (CE137NEM / CE137NE فقط) (تابع)

تنبيه!!

- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار مع أي طراز أو منتج آخر.
فقد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يحظر استخدام وحدة الطهي بالبخار دون وجود ماء أو طعام بداخلها.
عند استخدام وحدة الطهي بالبخار، صب ٥٠٠ مللي من الماء على الأقل قبل الاستخدام.
إذا كان مقدار الماء أقل من ٥٠٠ مللي، قد يؤدي ذلك إلى عدم اكتمال النضج، أو قد يتسبب في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.
- يجب توخي الحذر عند إزالة الإناء من داخل وحدة الطهي بالبخار بعد الطهي، حيث إنه سيكون ساخن جدًا.
- تأكد من قيامك بتثبيت الغطاء على وحدة الطهي بالبخار حتى يتناسب مع طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير.
ينفجر البيض وحبات البندق في حالة عدم وضع الغطاء والطبق الخاصين بوحدة الطهي بالبخار كما هو موضح بكتيب الإرشادات.

كيفية تنظيف طبق الطهي بالبخار/طبق التحمير

قم بتنظيف طبق الطهي بالبخار / طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء النظيف.

لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

الرجاء ملاحظة

يحظر تنظيف الطهي بالبخار / طبق التحمير في غسالة الأطباق.

صب ٥٠٠ مللي من الماء البارد في طبق الطهي بالبخار الخاص بوحدة الطهي بالبخار. ضع صينية البخار في الطبق، وأضف الطعام على الصينية وتغطيته بغطاء إستنلس. ضع وحدة الطهي بالبخار على القرص الدوار. يعتمد وقت الطهي على حجم الطعام وسمكه ونوعه. عند طهي شرائح رفيعة أو قطع صغيرة بالبخار قلل مدة الطهي. عند طهي شرائح سميكة أو قطع كبيرة من الخضراوات يمكنك إضافة المزيد من الوقت.

استخدم مستويات الطاقة والفترات الزمنية الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالبخار.

الطعام الطازج	الكمية	ماء بارد (مللي)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
ثمار البروكلي	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٢–١٨	اغسل البروكلي ونظفه بالماء. قطع الثمار إلى قطع متساوية الحجم. ضع الثمار بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
الجزر	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٥–٢٠	اغسل الجزر ونظفه بالماء وقطعه إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح على صينية الطهي بالبخار.

الطعام الطازج	الكمية	ماء بارد (مللي)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
ثمرة قرنبيط كاملة	٦٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	٢٠–٢٥	نظف ثمرة القرنبيط الكاملة وضعها على صينية الطهي بالبخار.
الذرة الصغيرة	٤٠٠ جرام (٢ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ وات	٢٣–٢٨	اغسل الذرة ونظفها بالماء. ضعها جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
الكوسة	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٠–١٥	اشطف الكوسة بالماء وقطعها إلى شرائح متساوية الحجم. وزع الشرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
الخضراوات المشكلة المجمدة	٤٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٨–٢٣	وزع الخضراوات المشكلة المجمدة (–١٨ درجة مئوية) على سبيل المثال، البروكلي والقرنبيط والجزر المقطع إلى شرائح بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
البطاطس (الصغيرة)	٥٠٠ جرام	٥٠٠	٩٠٠ وات	٢٥–٣٠	اغسل البطاطس ونظفها بالماء واثقب سطحها بالشوكة. ضع ثمار البطاطس الكاملة بشكل متساو على صينية الطهي بالبخار.
التفاح	٨٠٠ جرام (٤ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٥–٢٠	اغسل التفاح وانزع لبه. ضع التفاح بشكل مستقيم جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.
البيض	٤–٦ بيضة	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٥–٢٠	اثقب البيض الطازج (٤–٦ بيضات حجم متوسط) وضعه في التجاويف الصغيرة لصينية الطهي بالبخار. بعد طهيها بالبخار اتركها مغطاة لمدة ٢–٥ دقائق.
الجمبري الأزرق	٢٥٠ جرام (٥–٦ قطعة)	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٠–١٥	انثر ١–٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على الجمبري. ضع الجمبري بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
السمك الفيليه (سمك القد والسمك الأحمر)	٥٠٠ جرام (٢–٣ قطع)	٥٠٠	٩٠٠ وات	١٢–١٧	انثر ١–٢ ملعقة كبيرة من عصير الليمون على شرائح السمك وأضف الأعشاب والتوابل (على سبيل المثال الريحان). ضع شرائح السمك بالتساوي على صينية الطهي بالبخار.
صدور الدجاج المخلية	٤٠٠ جرام (شريحتان)	٥٠٠	٩٠٠ وات	٢٠–٢٥	اغسل شرائح صدور الدجاج ونظفها بالماء. ضع شرائح صدور الدجاج جنبًا إلى جنب على صينية الطهي بالبخار.

استخدام وظيفة Manual Crusty Cook (التحمير اليدوي) (CE137NEM / CE137NE فقط)

عند الطهي في فرن الميكروويف، باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي، عادة ما يصبح الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق، وغيرها من الأصناف.

الحامل العلوي — الحامل السفلي — طبق الطهي بالبخار / التحمير

١. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، كما ذكرنا أعلاه.

☚ قبل استخدام طبق التحمير، قم بتسخينه عن طريق تحديد وضع الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:
- استخدام الطهي بالطريقة العادية (٢٥٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف معاً. (مستوى الطاقة ٦٠٠ وات)
- استخدام الشواية والميكروويف معًا (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)

☚ استخدم القفازات دوماً حيث يكون طبق التحمير ساخناً للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة، مثل اللحم والبيض، وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

❄ الرجاء ملاحظة أن طبق التحمير مغطى بطبقة من التيفال غير مضادة للخدش. يحظر استخدام أدوات حادة مثل السكين لتقطيع الطعام الموجود بطبق التحمير.

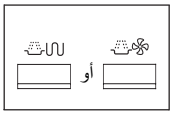
❄ استخدم أدوات بلاستيكية لتجنب خدش سطح الطبق أو قم بإخراج الطعام من الطبق قبل التقطيع.

٣. ضع الطعام في طبق التحمير.

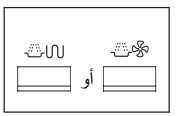
☚ لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (الأواني البلاستيكية على سبيل المثال).

٤. ضع طبق التحمير على الحامل المعدني (أو على القرص الدوار) في الميكروويف.

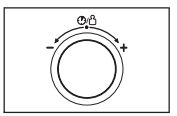
☚ يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.



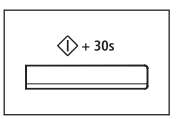
٥. اضغط على الزر **Combi** (**مجموعة**) (أو).



٦. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط فوق الزر **Combi** (**مجموعة**) (أو).



٧. عين وقت الطهي عن طريق لف "**مفتاح القرص الدوار**" إلى أن يظهر وقت الطهي المناسب.



٨. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) ().

النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

✉ **كيفية تنظيف طبق التحمير**
قم بتنظيف طبق التحمير بالماء الدافئ ومادة منظفة وقم بشطفه بالماء.

✉ لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

❄ **الرجاء ملاحظة**
يحظر تنظيف طبق التحمير في غسالة الأطباق.

استخدام وظيفة Manual Crusty Cook (التحمير اليدوي) (CE137NEM / CE137NE فقط)

يوصى بالتسخين المسبق لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.
قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ وات + الشواية لمدة ٥ دقائق واتبع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.

الطعام	الكمية	مدة التسخين المسبق (دقيقة)	وضع الطهي	مدة الطهي (دقيقة)	التوصيات
اللحم المقدد	٤–٦ شرائح (٨٠ جرام)	٣	٦٠٠ واط + الشواية	٣–٤	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع الشرائح جنبًا إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية	٢٠٠ جرام	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٣–٤	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على طبق التحمير وضعه على الحامل العلوي.
الأومليت	٣٠٠ جرام	٣–٤	٤٥٠ واط + الشواية	٣,٥–٤,٥	اخفق ثلاث بيضات وأضف ملعقتين كبيرتين من اللبن والأعشاب والتوابل. قطّع ثمرة طماطم إلى مكعبات. قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير، وضع قطع الطماطم في الطبق، وأضف إليها البيض المخفوق و ٥٠ جرام من الجبن المبشور بشكل متساو. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الخضراوات المشوية	٢٥٠ جرام	٣–٤	٤٥٠ واط + الشواية	٧–٨	قم بالتسخين المسبق لطبق التحمير وامسحه بملعقة كبيرة من الزيت.ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال، شرائح الفلفل والبصل والكوسة وعيش الغراب. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
لفات سبرنج صغيرة مجمدة	٢٥٠ جرام	٢–٣	المرحلة الأولى ٣٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية المرحلة الثانية الشواية فقط	المرحلة الأولى ٥–٦ المرحلة الثانية ٤–٥	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. قم بتوزيع سبرنج زولز بالتساوي على الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي.
البيتزا المجمدة	٣٥٠ جرام	٤–٥	٦٠٠ واط + الشواية	٦–٨	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الخبز الفرنساوي المجمد (مجمدة)	٢٥٠ جرام	٣–٤	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١٢	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. ضع الخبز الفرنساوي المجمد المغطى مثلاً (بالخضراوات واللحم والجبن). ضع طبق التحمير على الحامل السفلي.
دجاج مجمدة (مجمدة)	٢٥٠ جرام	٤	٦٠٠ واط + الشواية	٦–٧	قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت.ضع قطع الدجاج في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بالقلب بعد مرور ٤–٥ دقائق.

استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل (CE137NM / CE137NEM فقط)

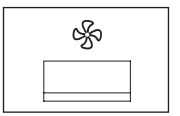
يفيد الحامل المعدني أو الصينية المربعة في طهي الكيك والبيتزا وقطع الكيك وما إلى ذلك.

ويمكن استخدامه في الطهي بالطريقة العادية.

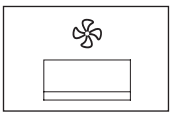
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن.

١. افتح الباب.
قم بتعليق داعم الحوامل على مسند الحامل الموجود على الجانبين الأيمن والأيسر داخل فرن الميكروويف.

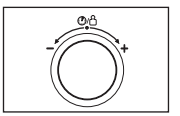
٢. ضع الطعام المعد للطهي على الصينية المعدنية المربعة أو على الحامل المعدني المربع، وأدخل الحامل المربع بين دواعم الحوامل.
يمكنك وضع الطعام دون غطاء في أي وعاء على الحامل المعدني المربع أو الصينية المعدنية المربعة.
أغلق الباب.



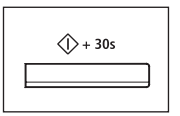
٣. اضغط على الزر **Convection** (**الطهي بالطريقة العادية**) (🌀).



٤. اضغط الزر **Convection** (**الطهي بالطريقة العادية**) (🌀) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للاعدادات المبرمجة مسبقاً.



٥. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.



٦. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (⏀).
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.
ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

تُستخدم في وضع الطهي بالطريقة العادية فقط.
احفظها بعيداً عن فرن الميكروويف فيما عدا الطرازات التي تتضمن وضع "الطهي بالطريقة العادية" وحافظ عليها.

دليل الطهي بالطريقة العادية لصنع البيتزا والكروسان وأرغفة الخبز والكيك باستخدام عجينه طازجة.

أغلق وظيفة القرص الدوار عند استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل المعدني المربع. استخدم أدوات الطهي على مراحل متعددة مع وضع "الطهي بالطريقة العادية" فقط. قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي	المرحلة (من أسفل)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
بيتزا	٨٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٣	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠–٢٥	ضع عجينة البيتزا الطازجة (٣٠٠ جرام) بشكل مسطح على الصينية المعدنية المربعة. وزع شرائح الطماطم والصوص والخضراوات والجبن بالتساوي فوق عجينة البيتزا.
أرغفة الخبز (مثلجة) عجينة مخمرة طازجة	٤٠٠ جرام (٨ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٤–١٦	رتب أرغفة الخبز بالتساوي على الصينية المعدنية المربعة.
خميرة الكرواسون المثلجة	٢٥٠ جرام (٦ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٠–١٣	رتب وحدات الكروسان الطازجة بالتساوي على الصينية المعدنية المربعة.
قالب الكيك ماربل كيك	٧٠٠ جرام	–	٢	١٦٠ درجة مئوية	٥٥–٦٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
كيك الزبد الهولندي (كيك الزبد)	٨٠٠ جرام	–	٢	١٦٠ درجة مئوية	٥٥–٦٥	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الطبق بالعرض في وسط الحامل.
الكيك الإسفنجي	٧٠٠ جرام	–	٢	١٦٠ درجة مئوية	٣٥–٤٠	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستدير أو في طبق معدني أسود مستدير. ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.

استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل (CE137NE / CE137NM فقط) (تابع)

دليل الطهي بالطريقة العادية لصنع البيتزا والكروسان وأرغفة الخبز والكيك باستخدام عجينه طازجة (تابع).

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي	المرحلة (من أسفل)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
كعك البندق	٨٠٠ جرام	–	٢	١٦٠ درجة مئوية	٦٠–٦٥	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستدير (حوالي ٢٤ سم). ضع الكيك في وسط الفرن على الحامل.
كيك بقاعدة إسفنجية (السويسرول)	٣٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ درجة مئوية	١٠–١٢	ضع العجينة بشكل متساو على الورق الحراري على الصينية المعدنية المربعة.
كيك التفاح	١٥٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	٢٢–٢٥	ضع العجينة الطازجة (٦٠٠ جرام) بشكل مسطح على الصينية المعدنية المربعة. ضع شرائح التفاح فوق العجينة. قم بإضافة اللوز أو المكسرات.
قطع المافن	٥٠٠ – ٦٠٠ جرام (١٢ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٨٠ درجة مئوية	١٨–٢١	ضع عجينة المافن بشكل متساو في الإناء المعدني الخاص بالمافن، وهو يناسب ١٢ قطعة مافن. ضع الطبق على الحامل.
الكعك	٣٠٠ جرام (٣٠ قطع)	١٨٠ درجة مئوية	٤	١٦٠–١٨٠ درجة مئوية	١٢–١٥	ضع الكعك بشكل متساو على ورق الخبز على الصينية المعدنية المربعة.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الجاهزة مثل البيتزا ووجبات البطاطس الجاهزة والمعجنات

أغلق وظيفة القرص الدوار عند استخدام الصينية المعدنية المربعة والحامل المعدني المربع.
استخدم أدوات الطهي على مراحل متعددة مع وضع "الطهي بالطريقة العادية" فقط.
قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم أوقات الطهي والإرشادات الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	الكمية	التسخين التلقائي	المرحلة (من أسفل)	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
البيتزا المجمدة	١٠٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٢	٢٠٠ درجة مئوية	٢٢–٢٥	ضع البيتزا المجمدة على الحامل.
شرائح البطاطس المجمدة المخصصة للطهي في الفرن	٥٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٣–٤	٢٢٠ درجة مئوية	٢٥–٢٨	وزع شرائح البطاطس بشكل متساو على الصينية المعدنية المربعة. قم بالقلب عدة مرات.
البطاطس الكروكيت المجمدة	٥٠٠ جرام	١٨٠ درجة مئوية	٣	١٨٠ درجة مئوية	١٣–١٦	وزع البطاطس الكروكيت بشكل متساو على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
وافل البطاطس المجمد	٥٠٠ جرام	٢٠٠ درجة مئوية	٤	٢٠٠ درجة مئوية	٢٠–٢٥	ضع وافل البطاطس بشكل متساو على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
لفات خضروات صغيرة مجمدة (الطريقة الصينية)	٢٥٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٤	٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١٢	وزع لفائف الخضراوات الصغيرة بشكل متساو على الصينية المعدنية المربعة. ثم قم بقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص للطهي.
اللازانيا الطازجة (مثلجة)	١٠٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية	٣	٢٠٠ درجة مئوية	٢٥–٣٠	ضع اللازانيا في طبق مناسب الحجم (مضاد للحرارة) في وسط الحامل.

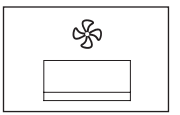
الطهي بالطريقة العادية

يمكنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع microwave (ميكروويف). يمكنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٥٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

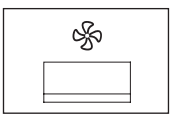
إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخينًا مسبقًا، راجع التسخين السريع للفرن صفحة ١٣.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

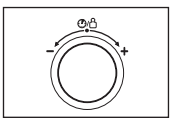
تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي ومن وجود الحامل الملائم في مكانه. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار.



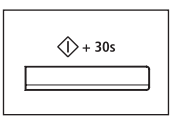
١. اضغط على الزر **Convection (الطهي بالطريقة العادية)** (🌀).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
🌀 (وضع الطهي بالطريقة العادية)
٢٥٠ درجة مئوية (درجة الحرارة).



٢. اضغط الزر **Convection (الطهي بالطريقة العادية)** (🌀) مرة واحدة أو أكثر لتعيين درجة الحرارة.
(درجة الحرارة: ٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف مفتاح القرص.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



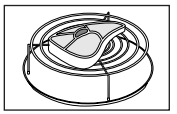
٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).
النتيجة: يبدأ الطهي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **Fast Preheat (تسخين سريع)** (Fast).

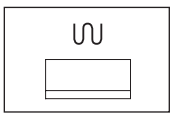
عملية الشي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

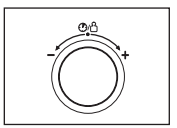
- **استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.**
- **يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشي عند استخدام الحامل العلوي.**



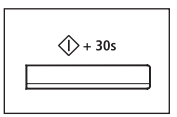
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.



٢. اضغط على زر **Grill (الشواية)** (⏦).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
⏦ (وضع الشواية)
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الشي بلف "**مفتاح القرص**".
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



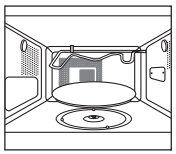
٤. اضغط على الزر **Start (تشغيل)** (⏀).
النتيجة: يبدأ الشي.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

اختيار وضع جزء التسخين

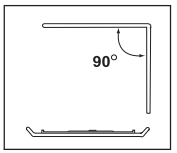
يستخدم جزء التسخين عند الشي.
يستخدم جزء التسخين عند طهي الطعام بالطريقة العادية، أو عند الشي أو عند الشي باستخدام سيخ الشي الدوار. يمكن وضع جزء التسخين في أحد وضعين:

- **الوضع الأفقي للطهي بالطريقة العادية والشي**

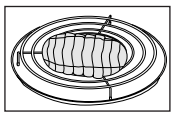
قم بتغيير وضع جزء التسخين فقط عندما يكون بارداً ولا تقم بوضع أي حمل زائد عند وضعه في الوضع الرأسي.



لضبط عنصر التسخين على	ثم...
الوضع الأفقي (الشواية أو الوضع المجمع الميكروويف + الشواية)	◆ اسحب عنصر التسخين باتجاهك ◆ اضغط عليه إلى أعلى حتى يصبح متوازيًا مع سطح الفرن



اختيار الملحقات



لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط. عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.
إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. فقد يؤدي استخدام أدوات أو أواني الطهي المعدنية إلى إتلاف الفرن.

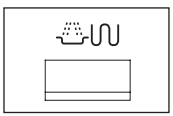
للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة، راجع دليل أدوات الطهي على صفحة ٢٧

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معاً

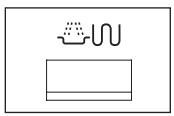
يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشي إذا استخدمت الحامل العلوي.

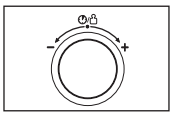
افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.



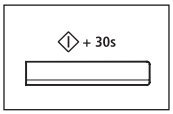
١. اضغط الزر **Microwave + Grill** (**الميكروويف** + **الشواية**) ( ).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
(وضع الجمع بين الحمل الحراري والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)



٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على الزر **Microwave + Grill** (**الميكروويف** + **الشواية**) ( ) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده.
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط على الزر**Start** (**تشغيل**) ( ).
النتيجة:
◆ تبدأ عملية الطهي المجمع.
◆ عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.
ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

AR

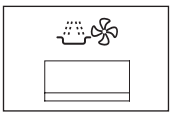
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.
يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري، نذكر منها:

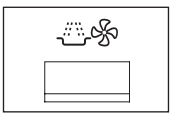
- **اللحوم والدواجن المشوية**
- **الفطائر والكيك**
- **أطباق البيض والجبن**

استخدم دوماً أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساو.
استخدم دوماً قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن، إذ أنها تكون ساخنة جداً.
يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

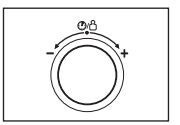
افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي، ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب. يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



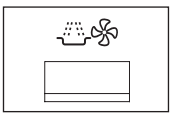
١. اضغط على الزر **Microwave + convection** (**الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية**) (🍗).
النتيجة: تظهر الإرشادات التالية:
🍗 (وضع الجمع بين الحمل الحراري والشواية)
٦٠٠ واط (الطاقة الناتجة)



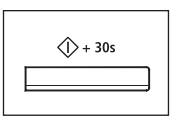
٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على **Microwave + convection** (**الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية**) (🍗).
(درجة الحرارة: ٢٥٠، ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف **مفتاح القرص**.
- الحد الأقصى لمدة الشي هو ٦٠ دقيقة.



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بواسطة الضغط على الزر **Microwave + convection** (**الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية**) (🍗) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠٠ واط).

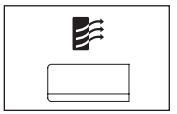


٥. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (◇).
النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

✉ إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن، اضغط على الزر **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) (Fast).

استخدم ميزة **Deodorize** (التخلص من الروائح) (**CE137NM / CE137N** فقط)

استخدم هذه الميزة بعد طهي الأطعمة ذات الروائح النفاذة أو عند تصاعد دخان كثيف داخل الفرن. نظف أولاً الفرن من الداخل.

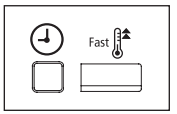


اضغط على الزر **Deodorization** (**التخلص من الروائح**) (🌬) بعد إنهاء التنظيف، ستسمع صفارة.

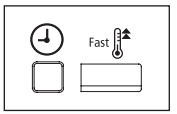
✉ تم تحديد مدة ٥ دقائق لعملية التخلص من الروائح.
✉ يمكنك أيضاً ضبط مدة تشغيل ميزة **Deodorize** (**التخلص من الروائح**) بواسطة ضغط الزر 30s+ (+٣٠ ثانية).
✉ الوقت الأقصى لعملية التخلص من الروائح هو ٦٠ دقيقة.

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان بسيط" خاص، وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ. يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.



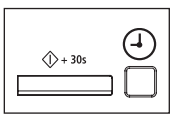
١. اضغط على الزرين (🕒) و **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) (Fast) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة:
- يتم تأمين الفرن.
- يظهر المؤشر التالي: **"L"**.



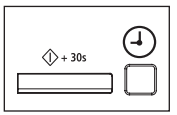
٢. لإلغاء تأمين الفرن، اضغط الزرين (🕒) و **Fast Preheat** (**تسخين سريع**) (Fast) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوان تقريبًا).
النتيجة: يمكنك استخدام الفرن بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل ميزة صوت التنبيه

يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.



١. اضغط على الزرين **Start** (**تشغيل**) (◇) و (🕒) في نفس الوقت (لمدة ثانية واحدة تقريبًا).
النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للاشارة إلى انتهاء العملية.

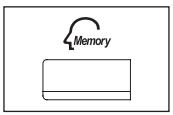


٢. لتشغيل ميزة إصدار أصوات التنبيه مرة أخرى، اضغط الزر **Start** (**تشغيل**) (◇) و **Clock** (**الساعة**) (🕒) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثانية تقريبًا).
النتيجة: يعمل الفرن بشكل طبيعي.

استخدم ميزة Memory Cook (الطهي باستخدام الذاكرة) (CE137NM /CE137N فقط)

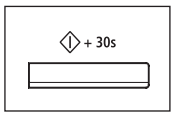
إذا كنت تقوم بطهي نفس أنواع الأطباق أو تسخينها بصورة متكررة، يمكنك تخزين أوقات الطهي ومستويات الطاقة في ذاكرة الفرن حتى لا يكون عليك تعيينها كل مرة.

حفظ الإعدادات



١. لبرمجة ... اضغط على الزر Memory.
الإعداد مرة واحدة (يظهر الحرف **P**)
إعادة تعيين مرتين (يظهر الحرف **P**)

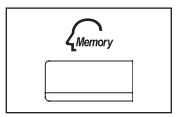
٢. قم بتعيين برنامج الطهي كالعادة (الميكروويف أو الشواية أو الميكروويف + الشواية أو الطهي بالطريقة العادية أو الميكروويف + الطهي بالطريقة العادية)



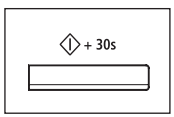
٣. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (◊)
النتيجة: يتم تخزين إعداداتك في ذاكرة الفرن.

استخدام الإعدادات

ضع الطعام أولاً في وسط القرص الدوار



١. اضغط على الزر Memory.



٢. اضغط على الزر **Start** (**تشغيل**) (◊)
النتيجة: يتم طهي الطعام بالشكل المطلوب.

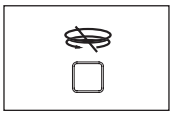
وظيفة Manual Stop Turntable (الإيقاف اليدوي للقرص الدوار)

يتيح لك الزر "تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار" (⊜) استخدام أطباق كبيرة تملأ الفرن بالكامل عن طريق إيقاف القرص الدوار عن الدوران (فقط في وضع الطهي اليدوي).

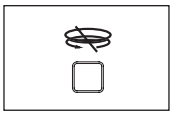
ستكون النتائج غير مرضية في هذه الحالة حيث ستكون درجة نضج الطعام غير متساوية. نوصي بإدارة الطبق نصف دورة أثناء عملية الطهي يدوياً.

تحذير ! لا تقم بتشغيل القرص الدوار أبداً دون وجود طعام في الفرن.

السبب: قد يتسبب ذلك في حدوث حريق أو تعرض الفرن للتلف.



١. اضغط على الزر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) (⊜).
النتيجة: لن يقوم القرص الدوار بالدوران.



٢. لإعادة القرص الدوار إلى الدوران مرة أخرى، اضغط على الزر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) (⊜) مرة أخرى.
النتيجة: يعود القرص الدوار للدوران.

لا تضغط على الزر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) (⊜) أثناء عملية الطهي. قم بإلغاء مرحلة الطهي، قبل الضغط على الزر **Turntable On/Off** (**تشغيل/إيقاف تشغيل القرص الدوار**) (⊜).

دليل أدوات الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف، يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.
لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة "Microwave-Safe" (مسموح باستخدامها مع الميكروويف)، فلا داعي للقلق.
يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألومنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. يمكن أن يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمونيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقاً لأكثر من ثماني دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني الخزفية المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البولستير	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من البولستير.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات الزجاجية المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• أدوات الفرن التي تستخدم على المائدة	✓	يمكن استخدامها، ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتسبب التسخين المفاجئ للزجاج الرقيق في تعرضه للكسر أو الشرخ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. تستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم الأدوات المصنوعة من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبعث بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به
✓✗ : يستخدم بحذر
✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والدهنية والسكرية وامتصاصها لها. تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضاً الميكروويف في إذابة تجميد الزبد أو الشكولاته، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى – راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.

قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩,٥–١٠,٥	٢–٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥–٩,٥	٢–٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥–٨,٥	٢–٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٩–١٠	٢–٣	أضف ٣٠ مللي (٢ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥–٨,٥	٢–٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضروات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨,٥–٩,٥	٢–٣	أضف ١٥ مللي (١ ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي.
قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيراً مصنوعاً من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدار ضئيل من الملح ثم قلب جيدًا. ولا تقم بتغطيتها أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيداً فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	١٥,٥–١٦,٥ ١٨–١٩	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	٢٠,٥–٢١,٥ ٢٣–٢٤	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
أرز مخلوط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	١٦,٥–١٧,٥ ١٩–٢٠	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
ذرة مخلوطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جرام ٣٧٥ جرام	٩٠٠ واط	١٧,٥–١٨,٥ ٢٠–٢١	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جرام	٩٠٠ واط	١١–١٢	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل الطهي (تابع)

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠–٤٥ مللي ماء بارد (٢–٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء – راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المرجوة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضروات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥–٥ ٧–٧,٥	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جرام	٦–٦,٥ ٩ – ٩,٥	٣	أضف ٦٠ – ٧٥ مللي (٥ – ٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥–٥ ٨–٨,٥	٣	قطّع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥–٥,٥ ٨,٥–٩	٣	قطّع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣–٣,٥ ٧–٧,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتين كبيرتين) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تصبح طرية.
الباذنجان	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٣,٥–٤ ٦–٦,٥	٣	قطّع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة كبيرة من عصير الليمون فوقه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤–٤,٥ ٧,٥–٨	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جرام ٢٥٠ جرام	١,٥–٢ ٢,٥–٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥–٥,٥ ٨–٨,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء فقط.
الفلفل	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥–٥ ٧–٨,٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٤,٥–٥ ٧,٥–٨,٥	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جرام ٥٠٠ جرام	٥,٥–٦ ٨,٥–٩	٣	قطع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه درج التسخين الخاص بالأفران التقليدية.
استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم تعيين المدد المحددة في الجدول باعتبار السوائل التي لها درجة حرارة الغرفة تتراوح درجة حرارتها بين +١٨ إلى +٢٠ درجة مئوية، وأن الأطعمة المثلجة تتراوح درجة حرارتها بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة — حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

- يمكن تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط، بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.
راجع الجداول للحصول على إرشادات.
يفضل بشكل عام تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج، أو إذا كان بكميات كبيرة، أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).
قلّب الطعام أثناء التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للاصابة بالحروق، قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصى بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام.
من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

- من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.
تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم تسخينه.
اترك الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.
تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد التسخين بين ٢–٤ دقائق، ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.
توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر، والتقليب "دومًا" بعد التسخين. لتجنب الفوران واحتمال التعرض للاصابة بالحروق، ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

AR

تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: من ٣٠–٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء التسخين. لا تقم أبداً بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها، حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للاصابة بالحروق.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	المدة	مدة الإنتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضروات + لحوم)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٣٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جرام	٦٠٠ واط	٢٠ ثانية	٢–٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢–٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مللي ٢٠٠ مللي	٣٠٠ واط	٣٠ –٤٠ ثانية ١ دقائق ١٠ ثانية إلى دقيقة و ٢٠ ثانية	٢–٣	قلب اللبن أو رجه جيداً قبل صبه في قارورة زجاجية معقمة. ضع الزجاجة في وسط القرص الدوار. ولا تقم بتغطيتها أثناء الطهي. قم بالتقليب الجيد واترك الإناء لمدة ٣ دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية، قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	مدة الإنتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات القهوة واللبن والشاي والماء	١٥٠ مللي (١ فنجان) ٣٠٠ مللي (٢ فنجان) ٤٥٠ مللي (٣ فنجان) ٦٠٠ مللي (٤ فنجان)	٩٠٠ واط	١–١,٥ ٢–٢,٥ ٣–٣,٥ ٣,٥–٤	١–٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن بدون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين مقابلين لبعضهما وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٩٠٠ واط	٢–٢,٥ ٣,٥–٤	٢–٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد التسخين. قلب الطعام مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥–٦	٢–٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيك وتقليبه بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٤,٥–٥,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جرام	٦٠٠ واط	٥–٦	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال، رافيلو، تورتليني) في طبق خزفي عميق. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بتقليبها بين الحين والآخر أثناء التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ واط	٤,٥–٥,٥ ٥,٥–٦,٥ ٦,٥–٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

دليل الطهي (تابع)

فك التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في فك التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بفك التجميد عن الطعام برفق في فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم فك التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان.

افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.

إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء، يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئاً، قم بإيقاف عملية إزالة الثلج واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية فك التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب فك التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية فك تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وفك التجميد عنه.

لفك تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين – ١٨ إلى –٢٠ درجة مئوية، استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب فك تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة فك التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (دقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
Meat (لحم) اللحم البقري المفروم	٥٠٠ جم	١٣–١٥	١٥–٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧–٨		
Poultry (دواجن) قطع الدجاج	٥٠٠ مللي (٢ قطع)	١٤–١٥	١٥–٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل، أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٢–٣٤		
Fish (سمك) السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٦–٧	١٠–٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الأطراف الرفيعة بورق الألمونيوم. قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١١–١٣		
الفاكهة التوت	٢٥٠ جرام	٦–٧	٥ – ١٠	وزع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جرام) التوست/ الشطائر	٢ قطع	١–١,٥	٥ – ٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. قم بتقليبها في منتصف وقت إذابة التجميد!
	٤ قطع	٢,٥–٣		
	٢٥٠ جرام	٤,٥–٥		

الشي

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل الشواية أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

- قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

عند استخدام وضع الشواية فقط، تأكد من أن جزء التسخين الخاص بالشواية موجود تحت السقف في الوضع الأفقي وغير موجود عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإتباع أية إرشادات أخرى.

شواية + ميكروويف

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساو. ويتوفر ثلاثة أوضاع مجمعة في هذا الطراز: ٦٠٠ واط + الشواية و ٤٥٠ واط + الشواية و ٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام الميكروويف + الشواية

- الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع شواية + ميكروويف:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

هام:

- عند استخدام وضع الجمع بين (الميكروويف والشواية) معاً، تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشواية تحت السقف في الوضع الأفقي وعدم وجوده عند الجدار الخلفي في الوضع الرأسي. يجب وضع الطعام على الحامل العلوي، ما لم يوصى بإرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي.
- يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل الطهي (تابع)

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	عدد ٤ قطع (وزن القطعة ٢٥ جرام)	الشواية فقط	٥–٦	٣–٤	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	٧,٥–٨,٥	—	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.
توست بالطماطم – الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جرام)	٣٠٠ واط + الشواية	٥,٥–٦,٥	—	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٦,٥–٧,٥	—	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.
البطاطس المحشوة	٢ X ٢٠٠ جم ٢ X ٤٠ جرام	٦٠٠ واط + الشواية	٥–٦ ٨,٥–٩,٥	٣–٤ ٥–٦	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضع حبتين من البطاطس متقابلتين، و ٤ حبات من البطاطس على شكل دائرة على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٣ –٥ دقائق
البطاطس / الخضروات المحمصة (مثلجة)	٨٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٦–١٧	—	ضع الطعام الطازج في طبق كبير مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.
اللازانيا (مثلجة)	٨٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	١٧–١٨	—	ضع اللازانيا الطازجة في طبق كبير مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.
التفاح المخبوز	٤ ثمرات تفاح (٨٠٠ جرام وزن الثمرة تقريبا)	٣٠٠ واط + الشواية	١٣–١٥	—	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جرام (٢ قطع) ٨٠٠ جرام (٤ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	١٠–١١ ١١–١٢	٩–١٠ ١١–١٢	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع قطعة دجاج واحدة في منتصف الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.
قطع لحم الضأن (متوسطة الحجم)	٥٠٠ جرام (٤ – ٥ قطعة)	الشواية فقط	١٢–١٤	١٠–١٢	امسح قطع لحم الضأن بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
شرائح اللحم	٦٥٠ جرام (عدد ٤ قطع)	الميكروويف + الشواية	٣٠٠ واط + الشواية ١٣–١٤	الشواية فقط ٩–١٠	امسح شرائح اللحم بالزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٦٥٠ جرام (٢ قطع)	٣٠٠ واط + الشواية	١٠–١١	٩–١٠	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.

دليل شي الأطعمة المجمدة

قم بتسخين الشواية لمدة ٣ دقائق، ما لم يوصى بغير ذلك.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
البرجر (مجمد غير مطهي)	قطعتان (١٢٥ جرام) ٤ قطع (٢٥٠ جرام)	٤٥٠ واط + الشواية	٥–٦ ٨–٩	ضع البرجر غير المطهي على شكل دائرة على الحامل العلوي. قم بالقلب بعد ٣ دقائق ونصف (١٢٥ جرام) وبعد ٥ دقائق (٢٥٠ جرام). ضع البرجر في أرغفة الخبز.
الهامبورجر، أقراص اللحم بالجبن (الجاهزة، التي يتم طهيها في الخبز)	٢ قطع (٣٠٠ جرام)	٦٠٠ وات + شواية دون تسخين مسبق!	٥–٦	ضع البرجر المجمد جنباً إلى جنب على طبق غير قابل للاشتعال. ضع الطبق مباشرةً على القرص الدوار. اتركها لمدة ٢ – ٣ دقائق.
(الخضراوات أو البطاطس) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	١٤–١٦	ضع الطعام المجمد في طبق مستدير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.
السمك المحمص	٤٠٠ جرام	٤٥٠ واط + الشواية	٢٠–٢٢	ضع السمك المجمد في طبق صغير الحجم مسطح مستطيل من البيركس. ضع الطبق على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن.
يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري.

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي التي يمكن استخدامها في الفرن العادي، في فرن الميكروويف أثناء الطهي في وضع الطهي بالطريقة العادية فقط.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

الأطعمة التي تحتوي على الفطائر المحلاة تناسب هذا الوضع (الكيك، الفطائر وما إلى ذلك).

حمل حراري + ميكروويف

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.
الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:

يجب أن تكون أدوات الطهي قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل، الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف + الشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع حمل حراري + ميكروويف:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الإسفنجي والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة (نوع من الفطائر المحشو بالكسترد غير المحلى مع إضافات مثل الجبن وغيره) والبيتزا واللحوم

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي بالطريقة العادية.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	١. الوقت الإضافي (دقيقة)	٢. الوقت الإضافي (دقيقة)	إرشادات
الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المغلفة (جاهزة ومجمدة)	٢٠٠ جرام ٤٠٠ جرام	٣٠٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية	٦–٧ ١٠–١١	—	ضع الفطائر/فطائر الكيش الصغيرة المثلجة على ورق الخبز على الحامل العلوي. اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
البيتزا بيتزا مثلجة (مخبوزة)	٣٠٠–٤٠٠ جم	٦٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٦–٧	—	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ إلى ٣ دقيقة.
اللحوم اللحم البقري/لحم الضأن المشوي (متوسط الحجم)	١٢٠٠– ١٣٠٠ جم	١. جانب: ٦٠٠ وات + ١٦٠ درجة مئوية ٢. جانب: ٦٠٠ واط + الشواية	٢٠–٢٢	١٣–١٥	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. بعد النضج لف اللحم في ورق الألومنيوم واتركه لمدة ١٠–١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	٩٠٠ جرام ١٣٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٤–١٦ ١٨–٢٠	١٢–١٤ ١٤–١٦	امسح الدجاجة بقليل من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. ضع الحامل على الصينية المعدنية المطلية بالمينا. اتركها لمدة ٥ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة الطازجة مثل أرغفة الخبز والكيك
قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٤–٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جم)	طهي بالطريقة العادية فقط ١٨٠ درجة مئوية	٣–٤	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (مخبوز مسبقاً)	٤–٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جم)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٧–٨	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
أرغفة الخبز (عجينة مخمرة طازجة وباردة)	٢٠٠ جرام (٤ قطع) ٤٠٠ جرام (عدد ٨ قطع)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١١ ١٥–١٦	ضع أرغفة الخبز على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي.استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
الخبز خبز بالثوم (مخبوز مسبقاً ومثلج)	٢٠٠ (عدد ١ قطعة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٧–٨	ضع الخبز الفرنساوي على ورق الخبز على الحامل العلوي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ١٥ إلى ٣٠ دقيقة..
خبز القمح الأبيض (عجينة مخمرة طازجة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين!	٢١–٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥–١٠ دقائق
الخبز الأسمر المصنوع من دقيق الجاودار (عجينة مخمرة)	٧٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية دون تسخين!	٢٨–٣٠	ضع العجينة الطازجة في طبق معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). شق سطح العجينة بالطول باستخدام السكين. ضع الخبز على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقائق
الكيك ماربل كيك؛ (كيك الزبد)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٩–٢١	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقائق
كيك الزبد الهولندي (كيك الزبد)	٨٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٢–٢٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس زجاجي مستطيل (طوله حوالي ٢٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقائق

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
الكيك الإسفنجي	٢٥٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية + ١٨٠ وات	١١–١٣	ضع العجينة الطازجة في طبق بيركس مستدير صغير (قطره ١٨ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقائق
كيك الفاكهة المحشو بالكريمة (كيك بالزبد)	٤٠٠ جرام	٢٢٠ درجة مئوية + ١٨٠ وات	١٧–١٨	استخدم طبق بيركس مسطح مستدير (قطره ٢٥ سم) قم بتغطية قاع الطبق بورق الخبز ثم ضع العجينة في الطبق. ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد مدة انتظار من ٢٠ إلى ٣٠ دقيقة، قم بتغطية الكيك بالفاكهة والجيلي.
الفطائر المحلاة الطازجة (عجينة مخمرة محشوة)	٢٥٠ جرام (عدد ٥ قطع)	١٠٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١١–١٢	ضع الفطائر المخمرة على ورق الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اترك المنتصف فارغاً. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٢–٣ دقائق.
قطع المافن	٤٠٠ جرام (عدد ٦ قطع)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٤–١٦	ضع عجينة المافن في طبق معدني أسود خاص بصنع المافن. ضع المافن على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! انتظر لمدة ٥ دقائق.
كيك الشوكولاتة بالبندق	٦٥٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠–٢٢	ضع العجينة في طبق بيركس مستطيل. ضع قطع كيك الشيكولاتة على الحامل السفلي. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها! اتركها لمدة ٥ – ١٠ دقائق.

AR

دليل الطهي بالطريقة العادية للأطعمة المجمدة مثل أرغفة الخبز والكيك والفطائر
قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
أرغفة الخبز (المخبوزة بالفعل)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جم)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦–٧	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢ –٥ دقائق.
أرغفة الخبز (المخبوزة مسبقاً)	٦ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جم)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦,٥–٧,٥	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢ – ٥ دقائق.
كرواسان (مخبوزة بالفعل)	٤ قطع (كل منها حوالي ٥٠ جم)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٤–٥	ضع الكرواسان على الحامل السفلي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ – ٣ دقائق.
الخبز الفرنساوي/خبز الثوم (مخبوز مسبقاً)	٢٥٠ – ٢٠٠ جرام (عدد ١ قطعة)	١٨٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٩–١٠	ضع الخبز الفرنساوي على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ – ٣ دقائق.
الخبز الفرنسي المغطى (بالطماطم أو الجبن أو اللحم وما إلى ذلك)	٢٥٠ جرام (٢ قطع)	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٦–٧	ضع الخبز الفرنساوي المجمد جنباً إلى جنب على الحامل السفلي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ – ٣ دقائق.
الكيك (مخبوز مسبقاً ومحشو بالفاكهة)	٤٠٠–٥٠٠ جم	١٨٠ وات + ١٨٠ درجة مئوية دون تسخين!	٨–١٠	ضع الكيك على ورق الخبز. ضع قطع الكيك الصغيرة على الحامل السفلي، أما قطع الكيك ذات القطر الكبير فتوضع على الحامل العلوي. بعد الخبز تترك لمدة ١٥ –٣٠ دقائق. تلميح: اترك الكيك في الفرن وقدمه دافئاً.
الفطائر المحلاة (عجينة غير مخبوزة محشوة)	٢٥٠ جرام (٥ –٦ قطعة)	١٨٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١١	ضع الفطائر المحلاة على ورق الخبز على الحامل العلوي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ – ٣ دقائق.

دليل الطهي بالطريقة العادية للبيتزا والمعجنات والشرائح وقطع اللحم الصغيرة
قم بتسخين الفرن مسبقاً بالطريقة العادية باستخدام ميزة التسخين المسبق وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة، ما لم يوصي بعدم تسخين الفرن – راجع الجدول.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للخبز.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت (دقيقة)	إرشادات
البيتزا (مخبوزة مسبقاً)	٣٠٠–٤٠٠ جم	٦٠٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٢–١٤	ضع عدد ١ بيتزا على الحامل السفلي. بعد الخبز، تترك لمدة تتراوح من ٢ – ٣ دقائق.
٢ أرغفة الخبز الفرنساوي المغطاة (المخبوزة مسبقاً)	٢ x ١٢٥ جرام	٣٠٠ وات + ٢٢٠ درجة مئوية	١٠–١٢	ضع عدد ٢ رغيف من الخبز الفرنساوي على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢–٣ دقائق.
لازانيا كانيلوني	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	٢٠–٢٢	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع اللازانيا المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.
(المكرونة، والتورتيليني) المحمصة	٤٠٠ جرام	٤٥٠ وات + ٢٠٠ درجة مئوية	١٨–٢٠	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع الطعام المجمد على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢–٣ دقائق.
بطاطس الكروكيت (وجبات خفيفة من البطاطس)	٥٠٠ جرام	١٨٠ وات + ٢٥٠ درجة مئوية	١٦–١٨	ضع بطاطس الكروكيت على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ١ –٢ دقائق.

دليل الطهي (تابع)

تلميحات خاصة

إذابة الزبد
ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ – ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاته
ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاته في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ – ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاته.
قم بتقليب الشوكولاته مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد
ضع ٢٠ جرامًا من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ – ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين
ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)
قلب الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و ٢٥٠ مللي من الماء البارد.
قم بطهيه في إناء بيركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط، حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الجليدي شفاف. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى
ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في إناء زجاجي مناسب من البيركس ذي غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيداً.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠–١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم ذات غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج
يُقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مللي) مع إتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد. استخدم إناء مصنوع من البيركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بالطهي أثناء التغطية لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز
ضع ٣٠ جرام من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قلب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص التي تستغرق ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة ٢ – ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- **الأسطح الداخلية والخارجية**
- **الباب وقفلي الباب**
- **القرص الدوار والحلقة الدوارة**

☚ **تأكد دوماً** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☚ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة الأسطح مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون، ثم قم بمسحه وتجفيفه.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام الطاقة القصوى.

٤. اغسل الصينية بحذر بماء دافئ وصابون أو اغسلها في غسالة الأطباق.

✉ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي منتجات أو مذيبات كيماوية. كن حريصاً جداً عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:
- متراكمة
- تحول دون إغلاق الباب بشكل صحيح

✉ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف، ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✉ توضح الإرشادات الخاصة أدوات الطهي، ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- **كسر إحدى مفصلاته**
- **تدهور حالة الأقفال**
- **تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضها للانثناءات**

يجب أن تتم صيانة عيوب الميكروويف بواسطة فني صيانة مؤهل

يحظر إزالة الجسم الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مصدر التيار الكهربي
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت، اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب:** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولهذا السبب، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربائي	٢٢٠ فولط – ٥٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة الطاقة القصوى الميكروويف الشواية (جزء التسخين) الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	 ٣١٠٠ وات ١٤٠٠ وات ١٣٠٠ وات ١٧٠٠ وات الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ وات/ ٩٠٠ وات ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض x الارتفاع x العمق) من الخارج تجويف الفرن	 ٣٢٤ x ٥٧٨ x ٥٥٦ مم ٢٥١ x ٣٩٢ x ٣٧٥ مم
الحجم	١,٣ قدم مكعب
الوزن الصافي	 ٢٤ كيلو جرام تقريباً

ملاحظة

هل لديك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو زر موقعنا على
جنوب أفريقيا	0860-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/za
تركيا	٤٤٤ ٧٧ ١١	www.samsung.com/tr
الإمارات	800-SAMSUNG (726-7864) 8000-4726	www.samsung.com/ae